

Dei GRAPPA DA VINACCE DI NOBILE DI MONTEPULCIANO



DESCRIZIONE

La vinaccia di sangiovese, ancora fresca, è l'unico ingrediente che sapientemente distillato con tecniche di avanguardia ed esperienza generazionale, viene utilizzato per la produzione della nostra grappa.

Questa grappa è espressione diretta dei profumi della vendemmia di Montepulciano. Ottenuta da vinacce selezionate, al naso esprime aromi intensi e raffinati di ciliegia, prugna, violetta e cera d'api.

Al palato è intensa, di piacevole morbidezza, equilibrata. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, lampone e nocciola

BOTTIGLIE PRODOTTE

1.000 bottiglie

GRADAZIONE ALCOLICA

42%